

420/66

5

DERWENT-ACC-NO: 1999-305799

DERWENT-WEEK: 200110

COPYRIGHT 2005 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Japanese radish juice manufacture - involves processing Japanese radish in juicer, and pressing to extract juice, which is frozen into predetermined shapes

PATENT-ASSIGNEE: ABE K[ABEKI]

PRIORITY-DATA: 1997JP-0307788 (October 3, 1997)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PUB-DATE	LANGUAGE	PAGES	MAIN-IPC
JP 11103816 A	April 20, 1999	N/A	003	A23L 001/221
JP 3131596 B2	February 5, 2001	N/A	002	A23L 001/221

APPLICATION-DATA:

PUB-NO	APPL-DESCRIPTOR	APPL-NO	APPL-DATE
JP 11103816A	N/A	1997JP-0307788	October 3, 1997
JP 3131596B2	N/A	1997JP-0307788	October 3, 1997
JP 3131596B2	Previous Publ.	JP 11103816	N/A

INT-CL (IPC): A23L001/212, A23L001/221 , A23L003/36

ABSTRACTED-PUB-NO: JP 11103816A

BASIC-ABSTRACT:

NOVELTY - Japanese radish is processed in a high speed juicer and pressed to extract the juice, which is frozen into different shapes such as cubes, sphere, heart or star.

USE - Used as spice or side dish.

ADVANTAGE - The extracted juice can be preserved for a long term, without reduction in quality and hot flavor.

CHOSEN-DRAWING: Dwg.0/3

DERWENT-CLASS: D13

CPI-CODES: D03-A04; D03-H01C; D03-J09;

Basic Abstract Text - ABTX (1):

NOVELTY - Japanese radish is processed in a high speed juicer and pressed to extract the juice, which is frozen into different shapes such as cubes, sphere, heart or star.

Basic Abstract Text - ABTX (3):

ADVANTAGE - The extracted juice can be preserved for a long term, without reduction in quality and hot flavor.

Title - TIX (1):

Japanese radish juice manufacture - involves processing Japanese radish in juicer, and pressing to extract juice, which is frozen into predetermined shapes

Standard Title Terms - TTX (1):

JAPAN RADISH JUICE MANUFACTURE PROCESS JAPAN RADISH PRESS
EXTRACT JUICE FREEZE PREDETERMINED SHAPE

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開平11-103816

(43) 公開日 平成11年(1999) 4月20日

(51) Int.Cl.⁸

識別記号

F I

A 2 3 L 1/221

A 2 3 L 1/221

C

1/212

1/212

A

3/36

3/36

A

審査請求 未請求 請求項の数 3 書面 (全 3 頁)

(21) 出願番号 特願平9-307788

(71) 出願人 597157314

阿部 一衛

(22) 出願日 平成9年(1997)10月3日

秋田県鹿角市八幡平字沼田81番地

(72) 発明者 阿部 一衛

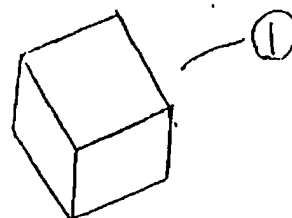
秋田県鹿角市八幡平字沼田81番地

(54) 【発明の名称】 薬味用大根の絞り汁とその製造法

(57) 【要約】

【目的】 薬味用大根の手間と無駄を省き、もっと手軽に利用しやすいように、またより生に近い風味と辛味を生かすため、保存の効く冷凍食品に仕上げる。

【構成】 薬味用大根を高速回転のジューサーで絞り、その絞り汁を使い切れる量をあらかじめはかって製氷皿に流し込み、急速に冷やし固めることを特徴とする冷凍食品。



【特許請求の範囲】

【請求項1】 薬味用大根をジューサー等で絞り、その絞り汁をキューブ状（又は球状・ハート形・星形など）に瞬間冷凍したもの。

【請求項2】 請求項1の絞り汁を袋に流し込んで冷凍したもの。

【請求項3】 ジュース等の液体を急速に冷却することを特徴とする、冷凍食品の製造方法。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【産業上の利用分野】この発明は、薬味として用いられる非常に辛い大根の絞り汁とその製造方法に関するものである。

【0002】

【従来の技術】そもそもこの大根は、普通の大根と違い果肉にみずみずしさがなく、そのまま食するには向いておらず、大根をすりおろすことによって普通の大根の約15倍程の辛味が発生し、その辛さを利用して絞り汁をワサビや唐辛子などと同じやくみとして用いられてきた。しかし、この大根の絞り汁は、すりおろして絞ったらすぐに使い切らないと、肝心の辛味がぬけてしまうため（室温約20℃で45分～1時間程で辛味は半分に落ちる）、絞った状態で保存は難しく、使うたびに絞る手間が掛かり、使い残しの汁は捨ててしまう無駄もあった。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】本発明は、その手間と無駄を省き、長期間保存しても使用時には生本来の持つ独特の風味や辛味が残るようにするものである。

【0004】

【課題を解決するための手段】この辛い大根についてはフリーズドライの製法も考えられたが、辛味は残っても

風味が損なわれてしまうため、より生に近い風味や辛味を生かすには絞り汁を冷凍することが最もよい方法であることを突き止め、発明が完成した。

【0005】

【作用】本発明は、高速回転のジューサーで大根の辛味を充分引き出し、絞ったらすぐに急速に超低温の冷凍庫に収めることで、その後通常の家庭用冷凍庫に長期保存しても、食するときは生とほとんど変わらない風味と辛味が生きてくるのである。

10 【0006】

【実施例】

①大根はよく洗い、皮のまま高速回転のジューサーにかける。

②①の絞り汁を間をおかず、すぐに仕切りの付いたアルミの製氷皿に流し込む。あるいは袋に充填し、板状に仕上げてよい。（この時の分量は、一度に使い切れる量に設定する。）

③瞬間冷凍機に速やかに収め、急速に超低温状態にて保存する。一度に多量に作る場合には、自動製氷機を利用し、自動的に製造する。また、見た目も重視するならば、ハート形や球状・星形などでもよい。

【0007】

【効果】この発明によって、そばや鍋物などの新しい食べ方の提案ができる。使用するにあたって、その都度大根を絞るわずらわしさもなく、また長期間保存できることで、業務用にも活用できる。

【図面の簡単な説明】

【図4】 本発明の斜視図である。

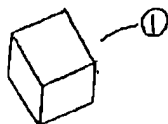
【図4】 袋に入れた状態の正面図である。

30 【図3】 図2の側面図である。

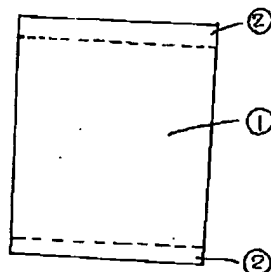
【符号の説明】

1は大根の絞り汁、2は袋の口をシールした部分

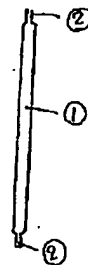
【図1】



【図2】



【図3】



【手続補正書】

【提出日】平成9年12月15日

【手続補正1】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】図面の簡単な説明

【補正方法】変更

【補正内容】

【図面の簡単な説明】

【図1】 本発明の斜視図である。

【図2】 袋に入れた状態の正面図である。

【図3】 図2の側面図である。

【図4】 円柱形にした状態の斜視図である。

【符号の説明】

①は大根のしぼり汁、②は袋の口をシールした部分を表す

【手続補正2】

【補正対象書類名】図面

【補正対象項目名】図4

【補正方法】追加

【補正内容】

【図4】

